

GESCHMORTES KANINCHEN

~ITALIENISCHE ART~

Appetitlicher Neujahrsgruß!



Zubereitungszeit: **20 min.**

Portionen: **4**

Zutaten

1400 g Kaninchen
2 x Zwiebeln
4 x Knoblauchzehen
200 g Möhren
200 g Sellerie
1 x Chilischote (scharf)
500 g Tomaten a. d. Dose
2 EL Mehl
2 EL Butterschmalz
4 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
250 ml Weißwein (trocken)
300 ml Wasser
5 Zweige Thymian (frisch)
3 Zweige Rosmarin (frisch)
5 Zweige Majoran (frisch)
3 x Lorbeerblätter
Pfeffer & Salz

CREMIGE POLENTA

1 - 2 Knoblauchzehe
1 - 2 Lorbeerblätter
100 g Polenta Grieß
40 g Parmesan (fein gerieben)
400 ml Milch
400 ml Wasser
Pfeffer & Salz

Zubereitung

ZUR VORBEREITUNG

1. Kaninchenteile waschen und abtrocknen. Für das Kaninchen Möhren und Sellerie schälen - in nicht zu kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch häuten und klein würfeln. Für die Polenta Parmesan fein reiben und eine Knoblauchzehe häuten und andrücken.
2. Kaninchenteile ringsherum pfeffern, salzen, leicht in Mehl wälzen und überschüssiges abklopfen. Anschließend im Topf auf dem Herd im Butterschmalz ringsherum kräftig anbraten. Anschließend wieder herausnehmen und kurz auf einem Teller bereithalten.
3. Im Topf zum Anbratfett Olivenöl geben. Erst Zwiebeln und Knoblauch drin andünsten, dann Möhren und Sellerie zugeben. Nach 2 Min. Tomatenmark einrühren und mit anschwitzen. Mit Mehl das Bratfett binden. Anschließend mit Weißwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Dosentomaten, Chili, Thymian, Majoran, Rosmarin und Lorbeer zufügen und alles schön mit Pfeffer, Salz würzen. Gut vermischen und die Kaninchenteile hineinlegen.
4. Den Topf mit einem Deckel verschließen und ca.30 min. köcheln lassen.

FÜR DIE POLENTA

5. Milch, Wasser, angedrückte Knoblauchzehe und 1-2 Lorbeerblätter aufkochen. Dann Polenta Grieß einrühren, Hitze halb reduzieren und das Ganze 1 Min. leicht köcheln lassen. Polenta schön würzen. Nun die Hitze auf das Minimum stellen. Auf den Topf einen Deckel geben und sie so 20 Min. quellen lassen. Zum Schluss Knoblauchzehe und Lorbeerblätter entfernen und den Parmesan einrühren. Bis zum Anrichten nur warmhalten. Vor dem Servieren noch einmal kräftig durchrühren.